34e Année. — Tome LXXXVII N° 2256 Paris, 23 Septembre 1937

REVUE DE VITICULTURE

MAIN-D'ŒUVRE ET VENDANGES

Les travaux de la vendange sont, de tous les travaux agricoles, ceux qui nécessitent le moins de recours à la main-d'œuvre étrangère. Des régions entières assurent la cueillette et le transport des raisins à l'aide de la main-d'œuvre française ou étrangère déjà sur le territoire. Il n'est jamais question pour ces régions de ces introductions massives d'ouvriers belges ou italiens, comme cela serait pour le binage et l'arrachage des betteraves, l'arrachage du lin ou les travaux d'exploitation des forêts. La Champagne, la Bourgogne, l'Anjou, le Bordelais même n'utilisent aucun ouvrier étranger pour les vendanges.

Par contre, le Midi ne saurait se passer du concours d'ouvriers étrangers. Cependant les statistiques tendent à montrer que même dans le Midi, c'est presque exclusivement le département des Pyrénées-Orientales qui est tributaire de la main-d'œuvre étrangèrèe. Le relevé des introductions de main-d'œuvre étrangère dans les départements du Midi viticole est intéressant à consulter à cet égard.

INTRODUCTION D'OUVRIERS ESPAGNOLS POUR LES VENDANGES DANS LE MIDI DE 1930 à 1936

	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936
Ariège	6						
Aude	1.528	1.665	660				
Gironde		17					
Hérault	174	327	114	633	444	1.070	
Loiret	185						
Pyrénées Orientales	11.828	15.107	14.224	15.983	18.338	14.609	9.000
Tarn et Garonne			143				
Vaucluse	51						
Totaux	13.772	17.116	15 162	16.616	18.782	15.679	9.000

Etant donné cette localisation et cette réduction des besoins en main-d'œuvre étrangère pour le Midi, il semble que la vendange y sera facilement assurée. Evidemment, il se pourrait que du fait de l'application de la loi de 40 heures à l'industrie et aux grands services publics, les disponibilités soient très réduites en ce qui concerne la main-d'œuvre française. Mais néanmoins il doit être possible de parer à toute éventualité, malgré les événements d'Espagne qui rendent problématique l'arrivée de forts contingents espagnols. Pouvons-nous compter sur 9.000 Espagnols comme en 1936 ? Nous ne le savons pas encore.

Aussi convient-il, et le ministère du Travail, qui assume la charge de la fourniture de main-d'œuvre à l'agricULure s'en est préoccupé, de faire le compte des disponibilités locales. Celles-ci sont plus importantes qu'on ne le croit généralement, d'autant que la vendange est essentiellement un travail matériel n'exigeant aucun apprentissage préalable, mais seulement de l'endurance et de la volonté.

Tous les préfets des départements du Midi de Bordeaux à Sète ont été invités à faire connaître leurs besoins et leurs moyens au regard de la main-d'œuvre. De cette façon, on connaîtra les possibilités pour chaque département de diriger sur les départements voisins le surplus des besoins locaux.

Le département de l'Hérault, qui a introduit en 1936 1.070 ouvriers étrangers, dont 690 hommes et enfants contre 380 hommes seulement, avait trouvé sur place la presque totalité de sa main-d'œuvre.

Voici le relevé des opérations de l'Office départemental de placement de Montpellier :

Hérault (main-d'œuvre locale pour les vendanges)

	Hommes	Femmes	Totaux
Offres d'emploi	2.839	4.746	7.585
Demandes d'emploi	2.506	4.300	6.805
Placements effectués	2.590	4.288	6.778

Il est à présumer que si de semblables efforts sont entrepris dans les départements voisins, il sera possible d'asurer les vendanges avec la main-d'œuvre autochtone.

Sur quels éléments peut-on compter ?

Il y a en premier lieu les *ouvriers viticoles de la région*, puis les *étrangers* déjà sur le territoire, au nombre desquels on compte d'assez forts contingents de réfugiés espagnols et de Sarrois. Voilà déjà de quoi satisfaire à de larges besoins. C'est le gros de la troupe. Mais ce n'est pas tout.

Déjà le ministère du Travail envisage de munir *d'autorisations de travail temporaires les membres non travaillants des familles d'ouvriers étrangers.* Il leur suffira de s'adresser à l'Office de placement de leur département ou à ses sections locales pour recevoir une autorisation du modèle ci-joint, autorisation qui sera encartée dans leur carte d'identité pour être présentée à toutes les autorités françaises compétentes.

Mais on pourrait aussi alerter les *milieux scolaires.* Il y a des jeunes gens et des jeunes filles qui ne demanderaient certainement pas mieux au long de leurs vacances scolaires de descendre dans le Midi pour la durée des vendanges. Il leur serait donné le demi-tarif sur les grands réseaux et pour peu que le voyage ait lieu en groupe, et en groupe sympathique, la vendange serait l'occasion d'une excursion qui ne manquerait ni de charme, ni d'imprévu. Il serait bon aussi que de temps en temps notre jeunesse studieuse se penche sur les réalités agricoles. Le paysan ou le vigneron gagneraient en estime à ce contact et la

jeunesse apprécierait à leur valeur les travaux de la terre auxquels elle est si peu initiée. La leçon de choses se doublerait heureusement d'un enseignement social dont la portée serait considérable. Peut-être aussi des vocations naîtraient à ce contact de la vie des champs si captivante, si passionnante en une époque où l'économique bouleverse tant de situations soi disant bien assises...

Quels seront les *salaires* des vendangeurs de 1937 ? Nous ne le savons pas encore. Tout au plus peut-on risquer des pronostics. On prétend que les salaires de 1937 dans les autres branches de l'agriculture ont haussé de 10 à 20 %. Mais

VENDANGES 1936

Salaires des journaliers, prévus par les contrats collectifs
(pour 8 heures de travail)

AUDE

Régions	Date de la signature	Salaires (en francs)		Avantages en nature	
		Hommes	Femmes	Hommes	Femmes
Coursan, Canton	9 Sept. 1936	34	22	3 l. vin	2 l.
Portel, Commune	Sept. 1936	32	20	»	»
Lezignan-les-Corbières, Canton	6 Sept. 1936	31	20	»	»
Sigean, Commune	11 Sept. 1936	»	»	»	»
Raissac-Aude, Commune	6 Sept. 1936	»	»	»	»
Cruscades, Commune	20 Sept. 1936	»	»	»	»
Saint-André-de-Roquelongue, Commune	»	»	»	»	»
Ornaisons, Commune	11 Sept. 1936	»	»	»	»
Tuchan, Commune	22 Sept. 1936	»	21	»	»
Tournissan, Commune	9 Sept. 1936	»	20	»	»
Limoux, Arrondissement	18 Sept. 1936	30	»	3 l. vin	1 l. vin
Douzens, Commune	12 Nov. 1936	»	»	»	2 l. vin
Barbaira, Commune	»	»	»	»	»
Trausse, Commune	15 Sept. 1936	»	»	»	»
Peyrac-Minervois, Commune	16 Sept 1936	»	»	»	»
Blomac, Commune	23 Sept. 1936	»	»	»	»
Badens, Commune	»	»	»	»	»
Bouilhonnac, Commune	24 Sept. 1936	»	»	»	»
Rieux-Minervois, Commune	17 Sept. 1936	»	»	»	1 1/2 l.
Trèbes, Commune	1 Nov. 1936	»	»	»	2 l. vin
Azille, Commnne	14 Sept. 1936	»	»	2 l. vin	1 l. vin
Laredorte, Commune	11 Sept. 1936	»	»	3 l. vin	2 l. vin
Laure-Minervois, Commune	17 Sept. 1936	»	»	»	»
Saint-Frichoux, Commune	7 Sept. 1936	»	»	»	»
Villeneuve-Minervois, Commune	»	»	»	»	»
Rustiques, Commune	16 Sept. 1936	»	»	»	»
Montlaur, Commune	6 Oct. 1936	»	»	»	»
Villemoustassou, Commune	4 Oct. 1936	29	19	»	1 1/2 l.
Villegly, Commune	25 Sept. 1936	»	»	»	»
Cavanac, Commune	15 Sept. 1936	»	»	»	»
Conques, Commune	24 Juil. 1936	25	16	»	1 l. vin
GARD					
Département du Gard	31 Août 1936	35	22	3 l. vin	2 l. vin
HERAULT					
Montpellier-Lodève, Arrondissement	3 Sept. 1936	34	22	3 l. vin	1 1/2 l.
Béziers, Saint-Pont, Arrondissement	3 Sept. 1936	35	»	»	»

tout dépend en la matière du point de départ des comparaisons. Il y avait en 1936 des salaires agricoles encore trop bas qui étaient loin de correspondre à la réalité du prix de la vie. En viticulture, les salaires ont par contre gardé un niveau acceptable. Tant de grèves les ont fixés que l'on peut les considérer comme acceptés, conclus de part et d'autre en toute liberté. Les voici en 1936 tels qu'ils ont été fixés dans des accords paritaires. (Voir page précédente).

Il va sans dire que les réfugiés espagnols devront recevoir des salaires identiques à ceux des ouvriers français de même aptitude et spécialité. Le principe en est inscrit dans les Conventions internationales de travail. Il doit aussi être inscrit dans la conscience des propriétaires exploitants qui ne doivent pas spéculer sur la situation des réfugiés... nous allions dire sur la misère. Et c'est hélas bien vrai. Soyons donc hospitaliers à cent pour cent...

Abel Beckerich,

ingénieur agricole, secrétaire général adjoint du Conseil national de la main-d'œuvre.

Modèle des Autorisations de travail temporaire

PREFECTURE DE ....

Office départemental de Placement

Autorisation de travail
valable pour la durée des vendanges

Saison 1937

(Circulaire ministérielle n° 105 du 9 avril 1936)

Le porteur de la présente autorisation, titulaire d'une carte d'identité ou d'un récépissé de « non salarié » ou de « non travailleur » est autorisé à travailler pendant la durée des vendanges.

(Autorisation valable du 1er septembre au 30 octobre.)

Nom de l'employeur . . . .

Commune de . . . .

Salaire . . . .

.........., le 193

Le Directeur
de l'Office départemental de Placement.

LA LUTTE CONTRE LES VERS DE LA VIGNE

A côté de la méthode mécanique et physique employée surtout autrefois, et de la méthode chimique couramment adoptée aujourd'hui pour lutter contre les insectes nuisibles des plantes cultivées, sont apparues successivement deux autres méthodes : la méthode mycologique et la méthode biologique.

En ce qui concerne la lutte contre les vers de la vigne, la méthode de lutte mécanique et physique s'est révélée : soit nettement insuffisante, du fait que la plupart du temps elle occasionne la destruction de mâles ou de femelles ayant fini de pondre (pièges lumineux, pièges alimentaires), soit lente, difficile et d'un prix de revient excessif (ébouillantage, récolte des pontes, suppression des pousses abritant des chenilles, écrasement des chenilles réfugiées dans les feuilles, ensachage des grappes, etc...).

La méthode de lutte chimique, nécessitant l'emploi : de produits répulsifs ou de produits insecticides agissant les uns par ingestion, les autres par contact, s'est révélée jusqu'alors la plus intéressante pour les viticulteurs auxquels elle a rendu et continue à rendre d'éminents services.

Le succès dépend toutefois de plusieurs facteurs très importants :

1° La puissance destructrice des produits employés vis-à-vis des insectes nuisibles à faire disparaître ;

2° L'innocuité de ces produits vis-à-vis des organes végétaux à traiter, d'une part, et de la qualité des raisins à récolter, d'autre part ;

3° La date de l'exécution des traitements ;

4° Les phénomènes météorologiques accompagnant ou suivant l'application de ces traitements.

La méthode de lutte mycologique, à laquelle s'était vivement intéressé M. le docteur Téchoueyres, professeur à l'Ecole de médecine de Reims, et que nous avions mise à l'essai de concert avec notre ami très gretté Pierre Bonnet, n'a donné jusqu'alors que des résultats soit nuls, soit contradictoires. Cette méthode basée sur l'emploi de champignons entomophytes générateurs de véritables épizooties, s'était montrée au laboratoire fort séduisante ; malheureusement, en plein air, elle s'est révélée pour ainsi dire impraticable du fait que les champignons, dont elle nécessite la mise en œuvre, exigent pour leur conservation et leur développement des conditions de chaleur et d'humidité beaucoup trop précises.

La méthode de lutte biologique, consistant à faire appel à des insectes entomophages, c'est-à-dire s'attaquant directement aux chenilles des insectes nuisibles ou allant déposer à l'intérieur du corps de ces derniers des œufs donnant naissance à des larves venant les parasiter et occasionner leur mort, jouit d'une certaine faveur aux Etats-Unis d'Amérique.

Cette méthode excessivement délicate et nécessitant l'installation de véritables centres d'élevage, est fort coûteuse ; d'autre part, elle s'est révélée jusqu'alors d'une efficacité douteuse ou tout au moins fort difficile à contrôler.

A côté de ces quatre méthodes de lutte bien connues, s'est fait jour une nouvelle méthode, dite de lutte bactériologique, faisant appel à des microbes pathogènes dont les spores sont susceptibles de contaminer et de faire mourir les insectes nuisibles.

Cette méthode, somme toute très voisine de la méthode de lutte mycologique, puisque son but est également de déterminer, chez les insectes nuisibles à détruire, une sorte d'épizootie, présente sur cette dernière un avantage considérable. Au lieu de faire appel à des spores de champignon exigeant, pour leur conservation et leur développement des conditions favorables assez difficilement réalisables, elle a recours à des bactéries susceptibles de conserver leur virulence pendant plusieurs années, quelles que soient les conditions de chaleur et d'humidité au milieu desquelles elles se trouvent.

M. le professeur Métalnikov, de l'Institut Pasteur, qui depuis plus de vingt ans travaille à mettre au point cette nouvelle méthode, qui a déjà donné des résultats excessivement intéressants en Yougoslavie contre la Pyrale du maïs, en Egypte contre le Ver rose du coton, et aux environs de Paris contre la Piéride du chou, a pu au cours de ces dernières années isoler différents microbes sporogènes prélevés sur des cadavres de chenilles de Pyrale recueilis par les soins de la Station de Recherches viticoles de la Maison Moët et Chandon. Il a sélectionné un certain nombre de ces microbes et les a multipliés en vue de les mettre à l'essai en pleine vigne.

Les expériences, tentées en 1936 sur quelques ceps, ayant été tout à fait encourageantes, M. le professeur Métalnikov décida de les poursuivre en 1937 sur des parcelles beaucoup plus vastes mises à sa disposition, par la Maison Moët et Chandon, dans des contrées envahies très fortement par la Pyrale.

Les résultats obtenus, comparables à ceux que nous avions pu enregistrer lors de nos premiers essais d'introduction en Champagne des produits à base d'arsenite de soude, sont venus confirmer entièrement les heureuses constatations faites en 1936.

Tous les viticulteurs champenois, qui s'intéressent aux travaux de la Station de Recherches viticoles de la Maison Moët et Chandon et qui sont venus visiter dernièrement ses champs d'expériences de Bouzy et de Verzenay, ont emporté l'impression que la méthode de lutte bactériologique, mise au point par M. le professeur Métalkinov, était susceptible de permettre de lutter efficacement contre la Pyrale.

Espérons que les essais effectués au cours des années à venir, sur des étendues beaucoup plus vastes, donneront d'aussi bons résultats et que le prix de revient des préparations à employer permettra à cette nouvelle méthode de prendre place parmi celles auxquelles le viticulteur peut faire appel pratiquement.

EMILE MOREAU.

BOUILLIES ADHERENTES ET MOUILLANTES

Depuis bientôt quinze années, j'ai cherché la réalisation de la bouillie mouillante et adhérente.

Il faut *mouiller* le feuillage et les grappes et non pas les *asperger*, ne pas se contenter de répandre des bouillies insecticides ou anticryptogamiques sans se soucier des résultats obtenus. Le défaut de mouillabilité des bouillies oblige les viticulteurs et les arboriculteurs à renouveler les traitements fréquemment.

J'ai essayé différents produits : la caséine, la gélatine, la bile de bœuf. J'ai obtenu des résultats médiocres avec les premiers, meilleurs avec le dernier. Ces adjuvants ne me donnaient pas satisfaction. Ils n'étalaient pas le liquide sur les surfaces foliacées et restaient rarement adhérents sur la pruine du fruit.

La cause profonde est ce que l'on appelle « la tension superficielle des liquides ». Supposez que vous pulvérisiez un liquide. Chaque goutte de ce liquide résiste à l'écrasement et roule avec élasticité, exactement comme si elle était entourée d'une couche de caoutchouc liquide. Il était donc nécessaire d'étaler ces gouttes en nappe continue, au lieu de se contenter d'obtenir des traces de fines gouttelettes réparties d'une façon plus ou moins uniforme sur la feuille. D'autre part, il fallait préserver le raisin par étalement du liquide cuprique à sa surface.

Poursuivant mon idée, je me suis orienté du côté de certains alcools dont on se sert dans l'industrie. C'est un « Alcool Terpénique Sulfoné ». Je lui donne son nom chimique complet parce que j'ai trouvé des alcools dont l'appellation pourrait produire des confusions. Cet « Alcool Terpénique Sulfoné » m'a donné d'excellents résultats. Bien entendu, il a fallu mettre au point le dosage, etc. Je suis arrivé à une formule satisfaisante dont la dépense, établie au cours du jour, est de l'ordre de 2 fr. par hectolitre de bouillie, en ce qui concerne l'adjuvant que j'ai choisi. A partir de ce moment, la bouillie pulvérisée s'est étalée en nappe, les raisins ont été imprégnés de bouillie cuprique ou cupro-arsénicale.

De plus, il n'est pas douteux que l'odeur caractéristique de cet alcool éloigne les papillons.

Enfin depuis que je mélange cet alcool à ma bouillie, je n'ai jamais utilisé de soufre et je n'ai pas d'Oïdium. Les gros nids de chenilles sont dissous sous l'action de cet alcool ; plus facilement encore, les toiles légères des Eudémis et Cochylis sont facilement traversées et réduites. Les raisins sont donc garantis (pulvériser une bouillie cupro-arsénicale avant la véraison et à ce moment-là soigner les raisins). Si la vigne ne se développait pas, je suis persuadé que plusieurs traitements seraient inutiles.

C'est le viticulteur qui doit diriger son travail en fonction du temps et de ses observations relatives aux vols des papillons d'Eudémis et de Cochylis.

D'autre part, pour la Pyrale, il devra exécuter un traitement rapide quand les premières pousses auront 5 à 10 centimètres. Peut-être sera-t-il obligé de recommencer quelques jours après, mais il faut penser que le traitement contre

la Pyrale est très vite exécuté. C'est le viticulteur qui verra l'intensité de l'attaque et qui jugera, pour revenir à ce moment au cas le plus général que je signale ci-après.

Dans le cas le plus général, j'ai toujours préconisé la méthode suivante que j'applique depuis six ans, dans la lutte contre l'Eudémis, la Cochylis et le Mildiou :

1° Traitement, au moment de la fleur ;
2° Traitement, quinze à vingt jours après ;
3° Traitement, 15 jours avant la véraison.

C'est à mon avis un minimum.

Bien entendu, dans le cas d'une attaque par les Eudémis et Cochylis, il faut mouiller. D'où l'obligation d'avoir une bonne bouillie très homogène et dont tous les éléments restent en suspension assez longtemps. Enfin, il faut que le viticulteur ne marche pas trop vite ou que pour le dernier traitement, il lessive nettement les ceps de vigne comme il le fait pour ses arbres fruitiers.

Certains petits inconvénients peuvent quelquefois se produire suivant l'eau utilisée. Il suffit, pour empêcher la bouillie de se transformer en écume, de verser environ un demi-verre d'essence ou de pétrole pour deux hectolitres. A mon avis, il est préférable de prendre patience pour remplir son bidon et de ne pas faire couler trop vite la bouillie versée dans le bidon.

Et pour obtenir une bonne bouillie cupro-arsénicale, il faut étudier les dosages, en particulier la formule employée pour l'arséniate de plomb. Je préfère la formule à haut dosage d'arséniate diplombique. J'ai employé des produits provenant de plusieurs maisons. Il n'est pas douteux que les viticulteurs seront sollicités Qu'ils étudient avec soin les prospectus qui leur seront soumis. Certes, nous trouvons actuellement des grosses différences de prix. En ce qui me concerne, je préfère utiliser une formule à haut dosage d'arséniate diplombique : par exemple 96 %, et provenant d'une maison sérieuse. L'une des principales raisons est la suivante : j'obtiens une bouillie plus homogène et moins dense et dont les éléments restent mieux en suspension, attendu que pour 96 % d'arséniate diplombique, je n'ai à ce moment que 4 % d'adjuvants. Ces adjuvants sont des matières inertes absolument inutiles, donc il y a lieu d'adopter la formule qui en contient le moins possible.

Je veux indiquer, pour terminer, que j'ai obtenu des résultats excellents contre la Pyrale et le Doryphore, aussi bien sur les larves que sur l'insecte adulte.

Bien entendu, il peut arriver que certains viticulteurs ne réussissent pas très bien la première année. A ceux-là je répondrai : faites votre bouillie bordelaise comme d'habitude, avec soin. Mettez la quantité d'arséniate de plomb (arséniate diplombique) nécessaire. Par exemple 500 à 600 grammes par hecto de bouillie, si vous utilisez un arséniate diplombique à 96 %. Prix de revient : environ 5 fr. par hecto.

Mettez la dose de mouillant (Alcools Terpéniques Sulfonés), dose nécessaire sans exagérer. Par exemple, pour la vigne, 100 à 200 grammes par hecto de bouillie. Pour les arbres, forcez la quantité et il vous est facile de vérifier en

trempant dans votre bouillie, soit une feuille, soit un raisin. Pour la vigne, prix de revient : environ 2 fr. par hecto.

Enfin, prenez des précautions de propreté pour vous-mêmes, après avoir manipulé l'arséniate de plomb. Exigez qu'il soit teinté et que la formule garantie soit inscrite sur la boîte. Si des accidents ont eu lieu, c'est parce que certains éléments ont été manipulés sans précautions et que ces éléments ne faisaient pas partie d'un ensemble régulièrement constitué.

En résumé, il faut utiliser une bouillie bien équilibrée et dont les éléments restent en suspension. Enfin, le viticulteur doit en soigner l'application et je suis certain que les résultats dépasseront ses prévisions.

R. DE SAINT-CHARLES.

N. B. — Les expériences contrôlées rigoureusement en 1936 et 1937 permettent d'affirmer que les Alcools terpéniques sulfonés ont, contre l'Oïdium, un pouvoir préventif (mélangés avec les sels de cuivre) et curatif (employés même avec simple addition d'eau). En outre, leur rôle curatif et désinfectant persiste.

STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA

Le troisième et dernier volume de cette belle œuvre des maîtres modernes de la Viticulture italienne, A. Marescalchi et G. Dalmasso, vient de paraître. Il est édité aux Arts graphiques Henri Gualdoni de Milan, par le Comité dont le siège est Via Silvio Pellico, n° 7.

Il n'a pas fallu moins de six ans pour que les trois volumes aient vu le jour, le premier (292 pages de texte format 25 cm. × 35 cm.) en 1931, le second (498 pages), en 1933, le troisième (778 pages) en 1937. Au total 1.568 pages de texte sur fort beau papier, illustrées d'innombrables figures et de planches hors-texte.

Nous avons signalé, en leur temps, la sortie des deux premiers volumes. Le dernier les dépasse en importance et en intérêt ; c'est le digne couronnement d'une œuvre qui fait honneur à la science, à l'art et à la technique de nos voisins, représentés par les deux éminents directeurs MM. Marescalchi et Dalmasso, qui ont pu grouper autour d'eux des auteurs de la valeur de MM. Gallotta, Pratella, Giacalone-Monaco, Negri, Bendinelli, Lorenzo Dalmasso, Soriga, Marangoni, Micheli, etc...

Ce volume ultime est divisé en six chapitres principaux :

I. La figuration de la vigne sur les monnaies et les blasons ;
II. Le Vin et la Musique ;
III. Folklore viti-vinicole ;
IV. Les vicissitudes techniques et économiques de la viticulture et de l'œnologie en Italie ;
V. Le commerce du vin en Italie romane ;
VI. Le vin de l'Italie contemporaine.

On trouvera, dans le texte et dans les figures qui agrémentent ces chapitres, des documents extrêmement précieux sur la plante qui nous est venue de l'Orient ; on peut dire qu'ils jalonnent l'histoire de l'humanité, et de la civilisation, en même temps qu'ils renseignent sur le développement d'une culture à laquelle les peuples latins doivent leurs principales vertus.

Nous recommandons vivement aux lecteurs de cette *Revue* de se procurer ce bel ouvrage, et, s'ils ne les possèdent pas déjà, les deux précédents. Ils doivent avoir une place de choix dans la bibliothèque de tous les amis de la vigne et du vin.

P. Marsais.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
J.-L. Vidal : Chronique charentaise.
Baron Le Roy : Nouvelles de Vaucluse.
Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1937 (P. M.). — Avant les vendanges. — Grand Prix de la chanson bachique 1937.

Chronique méridionale hebdomadaire

Choix d'un porte-greffe. — Nous serions tentés de considérer la puissance ou vigueur comme la pièce maîtresse de l'équilibre des vignobles et entraînés à admettre qu'elle n'est jamais trop grande par la simple observation des efforts considérables que les praticiens appliquent à l'obtenir, puis à la maintenir : labours, fumures (dans lesquelles s'investissent des capitaux considérables), irrigations, etc...

Il est vrai que nous avons été amenés à distinguer la vigueur ou puissance, qui est une qualité attribuable à la seule végétation de la plante, des possibilités totales qui comprennent, non seulement la puissance de la végétation, mais encore l'importance et la qualité des récoltes ; pour parler le langage de tout le monde, nous dirons aussi vigueur en entendant possibilités totales. Or, il est évident qu'elles sont plus grandes en plaine riche qu'en coteau maigre et, d'autre part, qu'elles sont fort recherchées puisque les sols de la première se paient beaucoup plus cher que ceux du second.

Ceci étant admis et ne paraissant d'ailleurs pas contestable, il est logique de rattacher à ce point de vue le déterminisme du choix du porte-greffe, parce qu'un porte-greffe modifie les possibilités d'une vigne greffée pour les accroître ou pour les diminuer. Le choix d'un nouveau sujet est donc susceptible, mais dans une certaine mesure seulement, de changer la situation du vignoble, du coteau vers la plaine ou inversement.

Et, de même que le choix s'exerçant sur les sols retient les plus riches comme étant les meilleurs, il retiendra les sujets vigoureux aux dépens des plus faibles lorsqu'il portera sur cet élément. Nous ne pensons pas nous départir jusqu'ici d'une logique qui, pour aussi simpliste qu'elle apparaisse, n'en a pas moins rencontré, en pratique, une certaine fortune traduite par l'usage, qu'on a qualifié d'immodéré, des porte-greffes vigoureux, de ceux qui accroissent le plus

fortement les possibilités telles que le Rupestris du Lot. Il serait difficile de ne pas trouver cette tendance très raisonnable, quels qu'en puissent être les inconvénients surgis par ailleurs, car c'est elle qui nous amène à l'exécution des labours, à l'emploi des fumures et aux irrigations qui sont des pratiques dont on ne songe pas à discuter l'opportunité.

Nous rencontrerons cependant une limite dans la mise en œuvre des très grandes possibilités, soit des très grandes vigueurs, car celles-ci ne peuvent être maîtrisées par une production suffisante : il devient embarrassant d'appliquer la charge voulue lors de la taille. Une souche ne peut, en effet, recevoir qu'un nombre limité de coursons à deux yeux qu'on ne sait où loger dès que leur nombre dépasse 8 ou 10 et encore il n'est pas toujours commode de parvenir à ce chiffre. En plus de cette difficulté, l'encombrement des rameaux crée des conditions défavorables à la végétation et à la récolte. Nous savons bien qu'on pourrait alors recourir à une taille plus longue et au palissage, mais le problème aurait simplement changé d'aspect sans que sa résolution devienne plus aisée ; il deviendrait tout à fait irréalisable, s'il était fait appel à des cépages spécifiquement vigoureux et moins fertiles que l'Aramon comme les Terrets, le Carignan et la Clairette.

Il faut donc nécessairement admettre l'existence d'une limite à l'accroissement indéfini de la vigueur des vignes et nous nous efforçons d'ailleurs de la chiffrer pour notre région, notre climat et nos cépages. En conséquence, nous ne pourrons constamment recourir au porte-greffe le plus vigoureux dont l'emploi restera néanmoins recommandé dans l'immense majorité des cas.

Or, dans un sol donné, le porte-greffe plus vigoureux que tous les autres est le mieux adapté à ce sol ; dans une autre situation, c'est-à-dire dans un autre sol, le même sujet pourra être le plus faible : c'est, en partie, pour cette raison que les essais de porte-greffe ne peuvent avoir de valeur générale.

Les éléments de l'adaptation des porte-greffes à un sol donné sont de plusieurs ordres :

a) *Eléments spécifiques.* Car certains sujets, comme le Vitis Riparia et certains de ses descendants sont naturellement faibles.

b) *Eléments agrologiques*, parce que la vigueur du sujet est fonction des conditions d'existence et de croissance du système radiculaire : fertilité, humidité, homogénéité, toxicité, etc...

Nombreux et superposés, ils font que l'étude des porte-greffes n'a pu, jusqu'ici, qu'être expérimentale.

Cela paraît compliqué, mais le problème se trouve considérablement simplifié s'il est examiné du point de vue pratique. C'est ainsi qu'on ne commet pas une grande erreur en groupant les sols (phylloxérants) de la région méridionale suivant 4 types assez bien déterminés pour être rapidement identifiables

1er Type. — Comprend les sols riches ou meubles, profonds ou frais.

a) Calcaire de 0 à 15 % *sujet du groupe I.*

b) Calcaire de 0 à 40 % *sujet du groupe II.*

Nous admettons qu'au delà d'une richesse en carbonate de chaux de 40 %, le sol cesse d'être suffisamment fertile.

2e Type. — Ce type comprend les sols qui ne peuvent être qualifiés bons parce qu'ils sont maigres, caillouteux, ou superficiels ou secs.

Calcaire de 0 à 40 % *sujet du groupe III.*

3e Type. — Sols contenant plus de 40 % de calcaire très actif.

Sujets du groupe II (partie) et du groupe IV.

4e Type. — Ce type de sols comprendrait les cas spéciaux qui sont nombreux, mais qui n'occupent assurément pas le dixième de la superficie totale du vignoble et pour lesquels il sera bon de s'en remettre, faute d'une expérience probante, à l'avis des spécialistes.

Voici, en guise d'exemple, le cas peu fréquent des *sols salés* (par le Na Cl).

Non phylloxérants : *Vitis Vinifera* (pour mémoire).

Peu phylloxérants : *Solonis.*

Phylloxérants (compacts) :

a) Riches ou meubles et frais ou profonds, moins de 20 % de calcaire : 1616 *C.* (Solonis-Riparia) ;

b) Maigres ; moins de 20 % de calcaire : 227-1 *Cl* en première ligne et 216-3 *Cl* ensuite (Solonis-Rupestris) ;

c) Calcaires + de 20 % : 45 *E-M* (Solonis Berlandieri).

On pourrait donc reconstituer avec 3 ou 4 sujets, et très correctement, les 9/10 du vignoble méridional et voici quels sont ces porte-greffes.

Groupe I. — *Ce groupe* est constitué par le *Riparia Gloire de Montpellier* auquel il convient de faire appel dès qu'il est nécessaire de limiter les possibilités et la vigueur ; il est, par contre, peu avantageux — nous parlons de ces avantages tangibles qui sont habituellement recherchés par la culture des vignes — de l'introduire dans les sols du 2e type.

Groupe II. — Ce groupe est le groupe des hybrides de *Berlandieri-Riparia* parmi lesquels on doit placer en première ligne 161-49 *C*, puis 34 *E-M* et 420 *A de Mt-de-Gt.* Les hybrides 5 *BB* et 8 *BB Téléki* recommandés avec fracas sont inférieurs au premier et compliquent une question déjà confuse ; le moins qu'on en puisse dire est qu'ils ne paraissaient pas attendus avec impatience par les vignerons français.

Groupe III. — Il comprend les hybrides de *Berlandieri-Rupestris* dans lequel peuvent être placés à égalité les numéros 1-1 et 1-3 *E-M* obtenus par L. Ravaz et 99 et 110 *R.* qui commencent à se répandre.

Groupe IV. — C'est celui des hybrides de *Vinifera-Berlandieri* 41 *B Mt-de Gt* et 333 *E-M* (Foëx), le premier en sols humides et le second en sols secs ne sont que des pis aller au développement initial fort lent et quelque fois un peu décourageant. Jusqu'à 60 % de carbonate de chaux actif, c'est-à-dire presque toujours, ils pourront être remplacés par le 161-49 *C* (Berl.-Rip.).

Dans ce très rapide schéma, nous n'avons fait aucune part au Rupestris du Lot, ni au 3309 C parce que, dans notre esprit, leur emploi ne répond plus à une nécessité bien caractérisée ; ils présentent d'ailleurs des défauts majeurs, parmi lesquels leur sensibilité à la sécheresse et surtout au Court-Noué ; on peut les tenir pour responsables de l'extension de cette maladie ou, pour mieux dire, de sa dissémination depuis la guerre. Il est vrai que ce sont des responsables passifs.

Nous repoussons aussi l'adoption des hybrides de Vinifera-Rupestris, condamnés depuis longtemps en raison de leur vulnérabilité au Phylloxéra : 1202 C., Aramon-Rupestris Ganzin N° 1, 2 et 9, 93-5.

Enfin, il convient de réserver pour le feu certains sujets qui, comme le Clinton, n'ont aucune raison d'être sinon d'usurper l'état civil d'autres cépages ; celui-ci est quelquefois déguisé en 420 A, ce qui donne des résultats plutôt curieux en sol calcaire et phylloxérant.



Ce qui précède n'est applicable qu'à la seule région méridionale, car le problème devient beaucoup plus compliqué dans les vignobles septentrionaux par l'intervention des éléments du climat et de certaines préoccupations pour la plupart étrangères aux vignerons méridionaux.

JEAN BRANAS.

Chronique charentaise

A la veille des vendanges. — Au moment où l'on se prépare à la cueillette, il nous paraît intéressant de faire un tour d'horizon sur le vignoble des Charentes, afin de juger comment se présente la récolte de 1937.

Notre région a subi une sécheresse exceptionnelle. Pratiquement, on peut dire qu'il n'a pas plu depuis la naissance des grappes. A la Fondation Fougerat, située entre Angoulême et Cognac, il n'est pas tombé plus de 15 millimètres d'eau, pendant les quatre mois de mai, juin, juillet et août. Ailleurs, quelques orages locaux ont à peine atténué la sécheresse. Le thermomètre, pendant de longues semaines, a presque journellement atteint 30°, ou le voisinage, à l'ombre, à 2 mètres du sol, sous abri ; il est monté plusieurs fois à 38° et même jusqu'à 38°5, maximum de l'été. L'insolation a été particulièrement ardente et les vents secs.

L'on compare assez fréquemment, au point de vue viticole, 1937 à 1911 et à 1921.

De cet état de choses, il est résulté qu'on n'a pas eu de Mildiou grave — même presque pas du tout, dans certains vignobles. L'Oïdium a été menaçant, mais on a pu le maîtriser. Eudémis et Cochylis ont fait quelques dégâts localisés.

Au début, cette température chaude et sèche a été très favorable à la vigne. Les grappes ont fleuri dans les meilleures conditions possibles et n'y a pas eu de Coulure.

A partir de fin juillet, les ceps ont souffert du manque d'eau. La véraison s'en

est trouvée très gênée. Certaines vignes ont perdu leurs feuilles de la base des sarments. On y constate une maturité très irrégulière. Des grappes sont mûres, avec faible acidité. D'autres ont à peine dépassé l'état de verjus.

Dans les parcelles qui ont le plus souffert, les grains de raisin n'ont pas atteint une grosseur normale.

Aujourd'hui, 13 septembre, une pluie bienfaisante — quoique trop tardive — vient améliorer la situation, mais non remédier totalement au mal causé par la sécheresse.

Si nous tentons d'apprécier l'importance de la récolte, nous sommes amené à constater :

1° Que les apparences sont excessivement variables ; certaines parcelles sont très passables ; d'autres, franchement très médiocres.

2° Les vignes vieilles et de faible végétation sont, en général, mieux pourvues que les vignes jeunes, exubérantes — contrairement à ce qui a lieu d'habitude. D'où, ce sont les vignes donnant ordinairement les très hauts rendements qui, cette année, sont les plus défavorisées.

3° En beaucoup de vignobles, les grains de raisin sont de trop faible volume — et nous avons déjà signalé qu'à une faible réduction du diamètre des grains correspond un très grand abaissement du rendement en jus.

4° Dans son ensemble, le vignoble charentais a beaucoup manqué de grappes dès la sortie.

5° Dans l'appréciation du rendement total, il faudra tenir compte que les rendements locaux des régions non essentiellement viticoles seront cette année proportionnellement plus importants que de coutume, pour cette raison que la défense contre les maladies a été facile et que les variétés de cépages qui y sont cultivées ont eu une meilleure sortie. Or, les vins provenant de ces petits vignobles sont consommés en nature, sur place ou dans le voisinage de leur production, et ne doivent pas compter dans l'estimation des vins destinés à être transformés en eau-de-vie de Cognac.

La résultante de tous ces facteurs fait apparaître une récolte déficitaire, qui pourra, sans doute, être comparée de plus ou moins près à celle de 1936, pour ce qui est de la quantité. Mais, elle sera d'une qualité bien supérieure. Alors qu'en 1936 il y avait beaucoup de vins de 6°, en 1937, on en espère beaucoup de 9 à 10°.

On compte que les vendanges débuteront du 25 au 30 septembre. Elles se poursuivront jusqu'à la mi-octobre.

Du temps qu'il va faire d'ici là dépendront aussi, dans une certaine mesure, qualité et quantité.

En raison des frais de culture, toujours plus élevés, les viticulteurs moyennement favorisés estiment qu'ils ne pourront se tirer d'affaire et boucler leur budget que si le vin et l'eau-de-vie sont payés à des prix élevés.

J.-L. Vidal,
Directeur de l'Institut de Recherches viticoles de la Fondation Fougerat.

Nouvelles de Vaucluse

A Châteauneuf-du-Pape, la vigne a présenté une très belle végétation et il n'y a pas eu de maladies.

La sortie des raisins a été faible et lors de la floraison la Coulure a encore diminué les promesses de récolte. Un orage de grêle, très limité heureusement quant à sa surface, a fait aussi des dégâts extrêmement importants dans les lieux où il a sévi.

La sécheresse qui sévissait durement à Châteauneuf et dans la région depuis près d'une année a heureusement pris fin à la mi-juin, à la suite d'une pluie orageuse très abondante.

En somme, la vigne est extrêmement saine et les apparences de récolte semblent plus fortes que celles de l'année dernière. On peut pronostiquer une bonne moyenne.

Baron Le Roy.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1937. — Le *Journal officiel* du 14 septembre nous apporte les chiffres attendus, en cette fin de campagne (de onze mois ?) pour publier le tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
1. Octobre.....	6.393.126	8.786 065	4.807.171	4 511.540	15 810 905	15.734.568
2. Novembre...	4.873.959	6.075.098	4 628.487	4.437.611	15.880.574	16 050.082
3. Décembre ...	4.066 335	4.977.013	3.946.322	3.993.467	15.748.718	15.901.046
	1937	1936	1937	1936	1937	1936
4. Janvier.....	4.182.025	5.851.855	4.304.719	4.421.275	15 373.173	15.584.353
5. Février	3.669.695	5.766.344	4.008.771	4.097.235	15.251.346	15.294.444
6. Mars........	3 523.517	6.354.758	3.581.382	3 934.281	14 966.135	15.058.144
7. Avril.	3.599 861	6.180.583	4.047.538	4.414.658	14 526.701	14.713.651
8. Mai	3.297.625	5.369.319	3.883.095	4 283 226	13 790 008	14.413.458
9. Juin........	3.661.195	5.275.337	4.202.562	4.446.604	13.119 391	14.140.622
10. Juillet......	3.685.733	4.740.797	4.439 502	4.617.470	12.524.480	14.057.398
11. Août.......	3.750.758	4.684.349	4.502.463	4.436.982	12.021.681	13.298.818
Totaux.....	44.704.830	65.061.649	46.352 012	47.594.359	12.021.681	13.298.818

Il faut ajouter aux sorties une quantité, peu notable, de 54.488 hectolitres de vendanges de la récolte 1937, livrées, en Algérie, avant le 1er septembre 1937. On voit que les sorties d'août 1937, à peu près égales à celles de juillet, ne portent le total des onze mois qu'à 44.700.000 hectolitres, soit 20 millions et demi d'hectolitres de moins que l'an dernier.

La consommation taxée, supérieure en août 1937 à celle d'août 1936, porte le total à 46.300.000 hectolitres, soit 1.200.000 hectolitres de moins que l'an dernier pour le même nombre de mois.

Enfin, les stocks du commerce ont encore diminué d'un demi-million d'hectolitres depuis le mois dernier, et de 1.300.000 hectolitres par rapport à celui de fin août 1936.

La tendance du marché est indiquée à notre Revue commerciale.

P. M.

Avant les vendanges. — Nombre de professionnels ignorent encore qu'on peut se perfectionner dans son métier sans quitter ses occupations, en suivant des Cours par correspondance, lesquels ont pris un développement considérable dans toutes les professions aux Etats-Unis ; la France compte déjà un certain nombre de ces cours spéciaux.

D'ailleurs le bon sens l'indique, ce que l'expérience acquise a confirmé maintes fois, que pour la vinification en particulier, tous les intréessés qui possèdent des notions exactes sur les principes de l'œnologie conduisent plus rationnellement leurs opérations et retirent de leurs vendanges des vins ayant le maximum de qualité ; or, si la qualité est unanimement considérée comme le seul remède à la crise de la consommation, elle est aussi le principal facteur du prix de vente et d'une vente rapide.

Les Cours d'Œnotechnie par Correspondance du Prof. L. Mathieu mettent les principes scientifiques indispensables à la portée de tous ceux qui veulent consacrer quelques heures chaque semaine à leur étude si attrayante et si féconde.

Notices et programmes sont expédiés sur demande, accompagnée d'un timbre, adressée à l'Institut Œnotechnique de France, 14 *bis*, rue de la Marne, Cannes (Alpes-Maritimes).

« Grand Prix de la Chanson bachique 1937 », fondé à l'occasion de l'Exposition Internationale de 1937 par le Comité national de Propagande en faveur du Vin, 40, rue Marbeuf, Paris.

Montant des prix : Grand Prix de cinq mille francs ; 10 Prix ex-æquo de cinq cents francs, ainsi que des caisses des Vins de France.

Conditions : Le concours a pour but de primer les meilleures chansons bachiques (paroles et musique) en l'honneur de la Vigne et du Vin de France.

Ces chansons seront d'une durée approximative de 3 à 4 minutes, soit la durée d'une face d'un disque d'enregistrement.

Elles comporteront trois ou quatre couplets, avec refrain pouvant être repris en chœur, — ceci à titre d'indication, — chaque concurrent devant chanter la Vigne et le Vin avec le rythme et l'allégresse qui contribueront à rendre sa chanson rapidement populaire.

Les manuscrits des chansons, qui doivent être inédites en librairie, seront adressés avant le 10 octobre 1937 au Comité d'organisation des Fêtes du Pavillon des Vins de France, 40, rue Marbeuf, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 185 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr, et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 205 fr. Vin blanc supérieur, 190 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 260 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° 1/2 à 10°, 290 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix. 630 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 660 fr. ; Picolo, 660 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 925 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 950 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. – Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4.800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois. 320 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 fr. à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 750 à 800 fr. ; Gros plants, 400 fr. la barrique départ cellier du vendeur. Vins 1937 : Muscadet, 1.000 à 1.200 fr. Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue à l'anche du vendeur.

Algérie. — Rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, 11 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (20 septembre 1937)*. — *Cote officielle* : Récolte 1936 : Rouge, 8°5 à 11°, 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré ; 1937 : 15 fr. à 16 fr. le degré ; Sous-marcs, 14 fr. 50 à 15 fr. 50 ; Café, 17 fr.

Montpellier (21 sept.). — Récolte 1936 : Rouges, 15 fr. 75 à 16 fr, 25 ; 1937 : 9 à 11° et au-dessus, 14 fr. 50 à 16 fr. ; Moyenne 9°, 16 fr.

Béziers (17 sept.). - Récolte 1936 : Rouges, 16 fr. » à 16 fr. 50 ; 1937 : 15 fr. » à 16 fr. 25.

Minervois (19 sept.). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 15 fr. à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (18 sept.). — Vins rouges 1936, de 9° à 11°, 15 fr, » à 16 fr. » ; 1937 : 9 à 12°, 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

Carcassonne (18 sept.). — Récolte 1936 : Vins rouges de 9° à 11°, de 15 fr. 50 à 16 fr. 50 ; 1937 : 15 à 16 fr.

Narbonne (16 sept.). — Vins rouges 1936, de 15 fr. 50 à 16 fr. 50 ; 1937 : de 15 fr. » à 16 fr. Moyenne 9°, 15 fr. 50.

Sète (11 sept.). — Rouges, 15 fr. » à 16 fr. » ; Rosés, 15 fr. » à 16 fr. » ; Blancs, 15 fr. 25 à 16 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 130 fr. à » fr., escourgeons, 130 fr. à » ; maïs, 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 113 fr. à 117 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 72 à 76 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 90 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 210 fr. ; paille d'avoine, de 185 fr à 225 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 fr. à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 113 fr. les 100 kgs ; supérieur, 116 fr. 50 ; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 98 fr. ; de palmistes, 93 fr. 50.

Sucres — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 277 fr. à 277 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 19 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. ». — Mouton, 6 fr à 34 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. à 10 fr. 80. — Longe, 12 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 83 fr. » à 95 fr. » les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. » à 102 fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 50 à 45 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — **Cyanamide** en grains 20 % d'azote, 105 fr. 50 à 108 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 11 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 284 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux** agricole 1/2 éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre** cru tamisé, 45 fr. — **Carbonate de soude, 98/100 %, spécial pour la viticulture, 54 fr.** » **(départ usine) les 100 kilos.** — **Nicotine à** 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 400 à 475 fr. — Noix fraiches, 400 à 550 fr. — Poires de choix, 450 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 300 à 550 fr. — Pommes communes, 80 à 250 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Pêches, 600 à 1.200 fr. — Figues, 250 à 550 fr. — Prunes, 450 à 750 fr. — Reine-Claude, 350 à 900 fr. — Raisin du Midi, blanc, 180 à 250 ; raisin du Midi, noir, 140 à 220 fr. ; Œillade du Midi, 250 à 270 fr. ; Muscat d'Algérie, 260 à 360 fr. — Framboises, 600 à 1.000 fr.

Aubergines, 25 à 35 fr. le cent. — Choux nouveaux, 40 à 90 fr. — Artichauts, 20 à 100 fr. — Choux-fleurs, 20 à 180 fr. — Oseille, 50 à 80 fr. — Epinards, 150 à 260 fr. — Tomates du Midi, 80 à 120 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 20 à 60 fr. le 100. — Haricots verts, 150 à 320 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 250 fr. — Pois verts de Paris, 200 à 300 fr. — Melons de Paris, 3 à 12 fr. — Navets, 50 à 150 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.